



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: rector@hlebspb.ru ,

бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

РУКОВОДИТЕЛЮ ПРЕДПРИЯТИЯ

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности от 11.01.2016 г., рег. № 1655, 78ЛЮ2 № 0000584.)
проводит практико-ориентированный семинар в формате интерактивной трансляции
по теме:

**«Промышленная дезинфекция и антисептика
производственной среды на пищевых предприятиях:
практика применения современных методов и средств,
достижение эффективности и контроль безопасности.
Верификация и валидация процессов»**

**12 – 14 марта 2024 года
01 – 03 октября 2024 года**



начало трансляции в 10:00 ч. МСК;



3 дня по 4 часа в день интерактивных трансляций и самостоятельной работы;



удостоверение о повышении квалификации в объеме 24 часов.

Участники получат необходимые рекомендации по эффективной санитарной обработке производственной среды, а также смогут обсудить имеющиеся сложности и несоответствия.



Целевая аудитория - руководители и специалисты производственных и технологических служб пищевых предприятий, отделов контроля качества готовой продукции и производственных лабораторий, специалисты по санитарии и гигиене.

В программе:





Виды загрязнений, материалы поверхностей, особенности обработки. Алгоритм выбора моющих средств. Нормативные документы на моющие средства для пищевых производств. Современные профессиональные моющие средства. Принцип работы щелочных и кислотных средств. Роль действия ПАВ в моющих средствах.






Факторы, влияющие на процесс мойки. Диаграмма Зиннера. Оптимизация процессов мойки за счет изменения отдельных параметров. Влияние жесткости воды на процесс мойки. Очистка. Оборудование для очистки. Ручная мойка. Техника безопасности при работе с моющими средствами, правила приготовления рабочих растворов.






 **Практика проведения СИП (СIP) мойки и дезинфекции пищевого оборудования:** особенности, выбор средств, режимы на примере пивоваренного предприятия.


 **Методы промышленной дезинфекции: механические, физические и химические.** Дезинфектанты, удовлетворяющие требованиям пищевой безопасности и входящие в Реестр средств, разрешенных к применению в РФ. Классификация химических дезинфицирующих веществ: преимущества и недостатки. Принципы выбора дезинфектантов и антисептиков под определённые цели и задачи. Противовирусные средства и методы дезинфекции. Активность дезинфицирующих средств в отношении микроорганизмов. Окислительная и коррозионная способность. Методы «холодной» дезинфекции.

 **Основные риски в проведении дезинфекции.** Причины неэффективной дезинфекции: понятие об устойчивости микроорганизмов к различным воздействиям. Ротация дезинфицирующих средств. Факторы достижения эффективности процессов дезинфекции и антисептики.

 **Дезинфекция с использованием аэрозолей: оборудование и средства, режимы обработки.** Практический опыт использования растворов Аква-Эха в дезинфекции пищевого предприятия. 

 **Практика проведения санитарно-гигиенических мероприятий на предприятии по переработке рыбы и производству кулинарных рыбных изделий.** Верификация и валидация процессов мойки и дезинфекции. 

 **Формирование биопленок на пищевом производстве.** Циркуляция патогенных микроорганизмов и микроорганизмов порчи на пищевых предприятиях.

 **Уборка и санитарная обработка бытовых помещений на пищевом производстве силами предприятия и взаимодействие с клининговыми компаниями.** 

 **Организация и проведение санитарного аудита на примере молочного и кондитерского предприятия.**







По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца в объеме 24 часов, который направляется участнику обучения заказным письмом почтой России.

**Стоимость участия в семинаре одного человека составляет:
8 500 руб., НДС – не облагается**

Информационное письмо № 16.24 от 19.12.2023г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить E-mail: bio@hlebspb.ru.
Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

-  На основании Вашей заявки заключается договор.
-  Для регистрации направить заявку и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.
-  После чего Вам поступит письмо со ссылкой на участие в семинаре.
-  Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в семинаре в дистанционном формате.

**Контактная информация: т/ф. (812) 312-33-32 кафедра пищевой биотехнологии
Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: bio@hlebspb.ru**

Ректор

О.И. Пономарева